

 **Georges Laval**

"Les Chênes" Cumières

Premier Cru Brut Nature

 2019, 750 ml

 Frankreich, Champagne

 Champagner

 9920218041

 Chardonnay

Alkoholgehalt: 1.250,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Angeräucherte Forelle im Buttermilch-Zitronensud
mit Kerbel und gelber, gewärmter Paprika**
(Fisch)

**Gedämpfter Saibling, Zedratzitrone und Mandeln
in Lorbeermilch**
(Fisch)

**Tagliatelle mit wildem Fenchel, Muscheln, Safran
und Seeigel**
(Meeresfrüchte)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 27.12.2023

Information zum Wein

Die Lage Les Chênes liegt im östlichen Teil der Gemarkung Cumières unweit der Straße nach Aÿ unterhalb der berühmten Abtei von Hautvillers. Die Parzelle befindet sich optimal in mittlerer Hanglage nach Süden ausgerichtet und wird schon seit 1971 biologisch-organisch bzw. biodynamisch bewirtschaftet. Reiner Kreidekalk liegt unter einer dünnen Schicht von Lehm und Schluff. Der Chardonnay wurde über acht Monate in gebrauchten Fässern ausgebaut und lag drei Jahre *langsur lattes*, bis er am 25. April 2023 mit 0 g/L degorgiert wurde. Es wurden 1.727 Flaschen und 30 Magnums abgefüllt. Das ist auf Grund des Spätfrostes im April und der Hagelstürme im August gerade mal die Hälfte des Vorjahres.

Farbe

helles Platin, feines Mousseux

Nase

Es ist immer wieder ein besonderes Vergnügen, Vincent Laval *Blanc de Blancs* namens *Les Chênes* probieren und trinken zu dürfen. Die Kraft und Eleganz, die sich gleichzeitig mit Finesse, Präzision und Vitalität paart, ist immer außergewöhnlich. Im Duft erinnert der Chardonnay an zerstoßenen Kalk und Kreide, Minze und Verbene, frische und reife Zitrusfrüchte mit Grapefruit- und Limettenezesten. Alles hier wirkt frisch, drängend, druckvoll und energetisch.

Gaumen

Dieses Drängende des eigentlich noch blutjungen Champagners – er dreht so richtig erst in fünf bis sechs Jahren auf – setzt sich am Gaumen fort. Der *2019er Brut Nature Les Chênes* birgt eine immense Kraft mit pulsierender Energie und Mineralität, die an in Zitronensaft aufgelösten Kreideboden erinnert. Das führt dazu, dass der *Les Chênes* sich – auch auf Grund der Null-Dosage – als durch und durch trockener Champagner präsentiert, der in seiner Jugend fast streng wirkt. Andererseits besitzt er auch einen weinigen Charakter wie ein burgundischer *Grand Cru* mit tiefer Komplexität. Und ähnlich einem *Grand Cru*, den man auch nicht im Jahr des Erscheinens trinkt, lohnt es, sich den Laval wegzulegen oder ihn im aktuellen Stadium zu karaffieren.